

Menú Junio 2023 Basal

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
- Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Magro de cerdo guisado con tomate - Patatas gajo especiadas al horno v1 - Fruta: plátano - Pan de trigo ecológic	30 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Huevo a la plancha - Arroz hervido con tomate - Fruta:pera - Pan de trigo ecológic	31 - Puchero de garbanzos con calabaza, patata, zanahoría y pollo v1 - Merluza al horno con aceite de oliva y perejil v.2 - Tomate aliñado con aceitunas - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic 31 - Puchero de garbanzos con aceitunas - Pan de trigo ecológic - Puchero de garbanzos de la contra del contra de la contra del la contra de la cont	1 - Ensalada de lechuga, tomate cherry, aceitunas negras, maiz y huevo dure control co	2 - Crema de calabacín y puerros v1 - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic
P: 16.77%, G: 28.94%, HC: 54.30%, Az: 26.77gr Sal: 2.08gr, AGS: 3.05gr, 587.40 Kcal	P: 10.82%, G: 29.96%, HC: 59.22%, Az: 20.07gr Sal: 1.33gr, AGS: 3.13gr, 525.70 Kcal	P: 20.62%, G: 31.83%, HC: 47.55%, Az: 16.50gr Sal: 1.31gr, AGS: 2.06gr, 434.81 Kcal	P: 11.03%, G: 20.59%, HC: 68.38%, Az: 20.14gr Sal: 1.11gr, AGS: 1.42gr, 363.91 Kcal	P: 9.03%, G: 46.47%, HC: 44.50%, Az: 21.60gr Sal: 1.77gr, AGS: 3.27gr, 444.60 Kcal
5 - Crema de champiñones, calabacín y zanahoria v.1⊕ - Salmón al limón al hort - Arroz hervido - Fruta:pera - Pan de trigo ecológic	6 - Ensalada de lechuga, tomate cherry, aceitunas, maíz y huevo duro ∰ C - Lacitos con tomate, berenjena y queso v.1	7 - Crema de calabaza, zanahoria y calabacin v2 - Cinta de lomo de cerdo al horno en salsa - Arroz hervido - Fruta:naranja - Pan de trigo ecológic €	8 - Sopa de estrellitas, patata, zanahoria y pollo (2) (2) (3) (2) - Bacalao frito v2 (2) (3) (2) (3) - Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3) - Fruta:manzana - Pan de trigo integral (2) (2) (2)	9 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Tomate y pepino aliñado v1 - Fruta:pera - Pan de trigo ecológic
P: 13.78%, G: 28.77%, HC: 57.46%, Az: 18.33gr Sal: 1.08gr, AGS: 3.31gr, 533.39 Kcal	P: 12.95%, G: 33.64%, HC: 53.42%, Az: 18.63gr Sal: 1.26gr, AGS: 3.97gr, 473.26 Kcal	P: 14.67%, G: 25.53%, HC: 59.80%, Az: 18.11gr Sal: 1.48gr, AGS: 2.17gr, 503.84 Kcal	P: 16.23%, G: 32.06%, HC: 51.71%, Az: 18.51gr Sal: 1.96gr, AGS: 2.02gr, 441.27 Kcal	P: 14.53%, G: 29.83%, HC: 55.64%, Az: 21.50gr Sal: 2.43gr, AGS: 2.44gr, 502.99 Kcal
12 - Crema de patata, guisantes, zanahoria y calabacin - Contramuslo de pollo asado al horno v1 - Cus cus hervido - Fruta:manzana - Pan de trigo ecológic - €	13 - Ensalada de lechuga, maiz, tomate, zanahoria y queso fresco (1) - Espirales con salsa de tomate v.1 (2) - Fruta: kiwi - Pan de trigo ecológic (2)	14 - Judías blancas guisadas con patata, tomate y zanahoria v.1 - Tortilla de patata con calabacín ta v2 - Tomate y pepino aliñado v1 - Fruta:pera - Pan de trigo ecológic	15 - Lentejas vegetales guisadas con patata, zanahoria y pimiento v1 - Jurel al horno con aceite de oliva y perejil - Judías verdes, zanahorias y champiñones al vapor - Fruta: plátano - Pan de trigo integral // ♠	- Arroz hervido con tomate - Tortilla francesa al horno - Ensalada de brotes tiernos con tomate cherry y manzana - Fruta:pera - Pan de trigo ecológic
P: 17.07%, G: 28.16%, HC: 54.77%, Az: 16.51gr Sal: 0.95gr, AGS: 2.01gr, 460.70 Kcal	P: 11.06%, G: 28.13%, HC: 60.82%, Az: 15.61gr Sal: 0.93gr, AGS: 1.87gr, 515.90 Kcal	P: 13.10%, G: 29.96%, HC: 56.94%, Az: 22.05gr Sal: 2.07gr, AGS: 2.41gr, 498.07 Kcal	P: 21.18%, G: 28.29%, HC: 50.53%, Az: 27.25gr Sal: 1.93gr, AGS: 2.77gr, 544.67 Kcal	P: 8.96%, G: 37.66%, HC: 53.38%, Az: 19.28gr Sal: 1.51gr, AGS: 3.71gr, 542.42 Kcal
19 - Crema de espinacas, calabacín y cebolla - Albóndigas de pollo al horno con salsa de tomate y cebolla - Patatas al horno - Fruta fresca - Pan de trigo ecológic	20 - Sopa de estrellitas, patata, zanahoria y pollo () () () () () () () () () (21 - Ensalada de pasta con maíz, zanahoria y huevo duro 🐯 🕜 😂 - Estofado de pavo con judias verdes y zanahoria - Fruta fresca - Pan de trigo ecológic	22 - Lentejas guisadas con patata, berenjena y calabacín v.1 - Croquetas de jamóí ∅ Ø ۵ 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	- Ensalada de lechuga, tomate cherry, aceitunas, maíz, zanahoria y huevo duro (o) ○ - Pizza jamon y queso ct ○ - Postre ○ - Pan de trigo ecológic ○ - Pan de trigo ecológic ○
P: 13.94%, G: 43.74%, HC: 42.32%, Az: 18.08gr Sal: 1.21gr, AGS: 3.06gr, 437.44 Kcal	P: 20.20%, G: 30.31%, HC: 49.49%, Az: 14.77gr Sal: 1.02gr, AGS: 1.85gr, 376.52 Kcal	P: 14.05%, G: 38.17%, HC: 47.77%, Az: 14.09gr Sal: 0.86gr, AGS: 2.85gr, 510.04 Kcal	P: 16.10%, G: 37.57%, HC: 46.33%, Az: 22.07gr Sal: 3.13gr, AGS: 6.50gr, 665.46 Kcal	P: 16.12%, G: 37.09%, HC: 46.80%, Az: 24.00gr Sal: 0.73gr, AGS: 7.79gr, 490.64 Kcal
26 T. Cáscara / Apio / Mostaz	27 a / ੴ Sésamo / ∰ SO2 / ◯ Molusco:	28 s / ௵ Altramuces / ∰ Gluten / ۞ Crus	29 táceos / ॎ Huevos / ❖ Pescados / ℯ	30 Cacahuetes / ऒ Soja / ↑ Lácteos

* NOTA INFORMATIVA PARA PADRES Y MADRES

Elaborado por:

La fruta podrá ser sustituida por zumo de naranja ecológica natural u otra fruta debido a las fluctuaciones del mercado de temporada.



Menú Junio 2023 Basal

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
29 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Berenjena rellena de atún, tomate y m ozzarella fresca. Fruta fresca. ·	30 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Muslitos de pollo al horno con patatas baby al micro. Fruta fresca.	31 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en graso. · Recomendación cena: Crema de verduras con picatostes. Tortilla de gambas. Fruta fresca. ·	1 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Judías verdes con patatas y taquitos d e jamón serrano. Fruta fresca.	2 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Tomates cherry con queso fresco y orégano. Croquetas de setas y pollo c aseras al horno. Fruta fresca.	
5 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Ensalada de brotes tiernos, aguacate, zanahoria, queso fresco y nueces. Pollo con patatas al horno. Fruta fresca.	6 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogur con cereales. Recomendación cena: Wok de verduras con solomillo de ternera en tiras.	7 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Sopa de fideos con pollo, brocheta de cherrys con gamba. Fruta fresca. ·	8 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. · Recomendación cena: Fruta y bocadillo bajo en grasa. ·	9 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Crema de verduras. Boquerones fritos al limón. Fruta fresca.·	
12 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Solomillo de pavo con champiñones y puré de patatas.	Handle Ha	14 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Lubina al horno con verduras al curry.	15 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Tortilla de calabacín con jamón. Fruta fr esca. ·	16 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. · Recomendación cena: Hamburguesa de salmón casera con j udías verdes salteadas. Frutas f rescas. ·	
19 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa. Recomendación cena: Ensalada de tomate, pepino y brotes de soja. Tortilla con queso.	20 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Jamoncitos de pollo al horno con calabaza y cebolla.	21 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Lenguado con ensalada de canónigos, t omates cherry, aceitunas negras y aguacate.	22 Recomendación merienda: Fruta y vaso de leche o yogurt con cereales. Recomendación cena: Salteado de gambas con espárragos v erdes, patatas baby y pimentón dulce-	23 Recomendación merienda: Fruta y bocadillo bajo en grasa.· Recomendación cena: Crema de calabacín, zanahoria y p uerros. Boquerones al horno con limón, ajo, perejil, pimienta, aove y sal. ·	
26	27	28	29	30	
El desayuno, la primera comida del día "Come sano y muévete"					

Empezar el día con un buen desayuno es necesario para conseguir un óptimo rendimiento físico e intelectual. El organismo necesita energía y nutrientes para ponerse en marcha y así afrontar una nueva jornada. Por tanto, es la ocasión para incluir alimentos que tienen que estar presentes en la dieta diaria: leche o derivados lácteos, cereales (pan, galletas, cereales del desayuno...) y frutas.

La alimentación y los estilos de vida son clave en la salud, sigue nuestros c onsejos:

- Realiza ejercicio físico al menos durante 60 minutos diarios.
- Come de todo, limitando las grasas, azúcares y sal.
- Lávate las manos antes de sentarse a la mesa.